

果実堂 「九州発！陶磁器と食」展示会に出展

国内最大規模の有機ベビーリーフの栽培及び販売事業を展開する株式会社果実堂（熊本県熊本市、代表取締役社長 井出剛、以下「果実堂」）は、2008年10月2日（木）に、中小企業基盤整備機構九州支部が東京・青山で開催する展示会「九州発！陶磁器と食ー九州の魅力ある資源が都会の暮らしに新たな潤いをー」に出展し、果実堂のベビーリーフや甘夏ドレッシングなどを首都圏の皆様にご紹介します。

この展示会は、経済産業省「地域産業資源活用事業計画」の認定を受けた九州の事業者が出展するもので、果実堂は「未利用資源である熊本産甘夏果皮を有効利用したドレッシングの開発」で認定を受けています。果実堂ブースでは、ベビーリーフと甘夏ドレッシングの試食会を行います。

展示会の概要は下記のとおりです。

■名称：「九州発！陶磁器と食」

ー九州の魅力ある資源が都会の暮らしに新たな潤いをー

■日時：2008年10月2日（木） 10:00～17:00

■主催：独立行政法人中小企業基盤整備機構 九州支部

■会場：テストマーケティングショップ Rin 3F イベントスペース
（東京都港区北青山3-6-26、TEL 03-6418-7020）

■内容：九州の農林水産物を活かした新しい食品や伝統的技術の工夫から産まれた陶磁器などを中心に販路拡大のための商品PRを実施する。

■入場料：無料



【地域産業資源活用事業計画とは】

「地域産業資源活用事業計画」とは、中小企業者が基本構想において指定された「農林水産物」、「鉱工業品・その生産技術」または「観光資源」のいずれかの地域資源を活用し、新商品や新サービスの開発・生産等を行う事業計画のこと。認定を受けた企業は、試作品開発や販路開拓に対する補助、設備投資減税、政府系金融機関による低利融資などを活用することができる。

【ベビーリーフとは】

発芽して10日～30日以内の「野菜の赤ちゃん葉っぱ」の総称。親葉っぱよりも栄養価がふんだんに含まれている。葉丈10-15cm程度で葉柄部分から収穫し、サラダなどに供する。

果実堂のベビーリーフは有機栽培のため、よりミネラルが豊富で有機ならではの野菜本来の濃くて甘い味が好評を得ている。

【甘夏ドレッシングとは】

熊本県の天草・不知火海沿岸にある国内最大級の甘夏農園・福田農場ワイナリーで無農薬で栽培された甘夏の皮と果汁を素材にしたドレッシング。甘夏の皮に含まれる食物繊維、フラボノイド（ビタミンP）などの機能性に着目して開発された。

【お問い合わせ先】

株式会社果実堂 担当：藤原 知恵子（フジワラ チエコ）
TEL：096-320-8788 MAIL：fujiwara@kajitsudo.co.jp